

# 地域資源を活用した 6次産業化の展開



農的社會デザイン研究所 蔦谷 栄一

## 6次産業化の位置づけ

6次産業化は“攻めの農林水産業”の柱の一つであるが、これについては農商工連携、あるいは6次産業化としてこれまでも取り組んできた前史がある。最大の眼目とする農家の所得増大を実現していくために6次産業化があらためて持ち出されたものであるが、これまでの取り組みが十分な成果をもたらしたとはいえず、その原因を明らかにするとともにこれを踏まえた実情に合った対応が必要とされる。

“攻めの農林水産業”はTPPへの対応を意図して打ち出されたものと理解しているが、TPPについては今国会での批准は難しいとして審議は先延ばしされた。アメリカでも大統領選挙の有力候補はいずれも現行の合意案には反対しており、TPPがいつ発効することになるか見通しが見えない状況にある。しかしながら賛成・反対は別にしてTPPをはじめとする農産物輸入自由化の動きが時にはブレーキがかけられながらもさらに進行していくことは避け難いとみておく必要がある。

こうしたグローバル化の流れに規模拡大、効率性向上で対応していこうとするのが“攻めの農林水産業”であるが、規模拡大、効率性向上は日本農業の生残りにとっての必要条件とはなり得ても必要十分条件ではない。わが国農業が置かれた環境条件の中で、輸出国

に並ぶ規模と効率性を確保していくことはしよせん不可能であり、国内農業、国産農産物であるが故の価値を膨らませていくことが求められる。

すなわち規模拡大・効率性向上と併行して地域特性を踏まえるとともに消費者の支持を獲得していける農業、具体的には多様な担い手による多様な農業によって、小規模で価格は相対的に高くても高品質で安心・安全な農産物を生産していくことが欠かせない。

換言すれば規模拡大・効率性向上を目指す企業的農家も含めた多様な担い手により、安心・安全で消費者の信頼を獲得可能な地域特性を踏まえた多様な農業を地域農業として展開していくことが前提となる。

6次産業化についても、こうした文脈の中に位置づけ整理していくことが求められるのではないか。今回の6次産業化は付加価値造成による所得増大に力点が置かれており、ともすれば大型の施設投資をイメージしがちでそのリスクは大きい。これと併行して安定収入の確保、少額とはいえ貴重な現金収入という観点からの取り組みが必要である。そのためにも地域資源の活用という視点からのアプローチが大きなカギを握る。

## 幅のある6次産業化

一口に6次産業化といってもその内容はま

ちまちであり幅が広く、① 企業的な施設・設備を構えての農産加工、② 地域特性を生かした農産物による特産品づくり、③ ②に含めることもできようが、「おふくろの味」、「伝統の味」を中心とした農産加工に分けて考えることができる。

①は専門的にある程度以上の規模をもって、スーパー等による広域販売が前提されるが、②、③は副業的に道の駅や地場の商店等での販売による地産地消、あるいは宅急便等を利用してのネット販売、直売が前提される。

また、①はこのために生産規模の拡大や農産物の品目や品種の統一等、地域の農業を再編していくことが必要になってくることも大いにあり得るのに対し、②は既に存在する地域の農産物の利用、もしくは地域資源として価値を再評価して生産の増加をはかっていくことになり、また③は基本的には既存の農業を前提にしながらこれを有効に活用していく、ということになる。

### 農商工連携しての6次産業化

必要性や能力、地域の実情なりに応じて6次産業化のタイプを選択していくということになる。ともすれば規模拡大する中での6次産業化推進で補助金が出るということから①に向かいがちであるが、これまで進めてきた6次産業化が必ずしも所定の成果を上げ得なかった大きな原因は補助金獲得がともすれば自己目的化して投資判断が甘くなっていたところにあったのではないかと。

投資額が大きくなるほどにそれなりの加工技術を要するとともに、流通・販売も容易ではなく、また相応の経営管理が求められる等、おのずと大きなリスクを抱えることになる。これらのノウハウや人材等の確保が不十分なまま投資に踏み切ってきたものが少なくな

かったのが実態であったように思われる。

①の大型投資による6次産業化は“餅は餅屋で”が基本で、企業と連携して農産物の生産は農家サイドが、加工そして販売・流通は企業サイドが分担しながらそれぞれの特性・強みを発揮していくことが望ましい。

すなわち農業サイドは契約生産によって企業サイドとつながっていくと同時に、生産法人化によって一定の規格・品質の農産物を一定量安定生産していくことを主とし、必要に応じて容易なもの等に限定して加工を受け持っていくのが妥当と考える。その意味では①については農業サイドからすれば字句的、実態的には6次産業化というよりも農商工連携を志向しての対応と呼ぶほうが適切かもしれない。

農業サイドが主体となつての6次産業化のメインとなるのは②、③であり、これも販売等については農商工連携を重視しながら肩幅に応じた施設化を図っていくべきである。むしろ②や③では何を取り上げて商品化していくのか、地域特性を発揮しよそにはない特徴を出していくことによつての差別化が肝心である。6次産業化の成功は、農商工連携しながら知恵を出し合い役割分担していくことができるかがカギを握る。

### 地域資源のとらえ方

地域特性を発揮していくために欠かせないのが地域資源の重視である。地域資源については定義や概念が明確にされないまま使われているというのが実情であるが、それはともかくとして農業の振興、農村の活性化という観点から地域資源をとらえていくにあたって重要と考えられる5点をあげておきたい。

第1に地域資源はその地域に自生、適合、あるいは深く関係しているものであることが

前提となる。従って自ずとその地域性を反映・  
滲み出すことになり、他の地域に対して独自  
性を持ち、差別化されることになる。

第2に地域資源はできるだけ広範にとらえ  
ておく必要がある。逆に言えば限定的にとら  
えることによって地域資源であることが見逃  
されてしまいかねないということでもある。  
できるだけ広範かつ多様なものを対象にする  
という意味では人・もの・金に便宜的に区分さ  
れ、ものにはサービスが含まれるということ  
になる。また人ともものが融合・複合するこ  
とによって地域資源としてのあらたな価値を生  
み出すことも少なくない。さらにはその複合  
体である文化や歴史、景観等も、欠かすこ  
とのできない貴重な地域資源の要素である。

第3に、第2の具体化ということにもなるが、  
森里海の連環としてとらえることによって、多  
様なものが関連・関係して地域資源として再  
発見され価値が再評価されることにつながる。  
流域圏としてのとらえ方も重要である。

第4に技術革新等によってあらたな用途・  
利用方法が開発されることによって地域資源  
として活用されるようになることも多い。必  
ずしもこれまで地域資源として認められては  
いなくても、あることを契機にただそこに  
あったものが地域資源として価値を持つこ  
とになる可能性もある。地域資源は時代ととも  
に変わり得るものである。

第5に、わが国はアジアモンスーン地帯に  
あり、島国で面積は狭小ながらも南北に長く、  
かつ中心を脊梁山脈が走り傾斜地も多く起伏  
も激しいこと等から、地域性・多様性に富ん  
でおり、世界でもまれな豊かな地域資源に恵  
まれていることを認識すべきである。

### 高知市土佐山の取り組み（事例）

そこで限られた筆者の経験の中での話であ

るが、一見”何もない”ところではあるが、  
足元にあって気づきにくい地域資源を巧みに  
活かして6次産業化とはいいいがたいものの、  
まさに農商工連携によって地域活性化を実現  
している事例をあげておきたい。ささやかな  
事例ではあるが、印象深くかつ示唆に富むと  
ころが多いので、以下に紹介する。

高知市土佐山は高知市の中心部から北に車  
で小1時間、高知市内を流れる鏡川の源流に  
あたる。旧土佐山村が2005年に高知市に編入  
合併したもので、高知市中心部からの距離・  
時間は近いといえるが、いきなりほぼ一直線  
に海岸部から四国山脈に上ったところにあ  
る。高知市中心部とは一変しての山村であり、  
平家の落人伝説が残っていることから推測  
されるように起伏が激しく傾斜のきつい条件  
不利地域である。ここはほとんどが山、森林  
で、谷あいや川が流れ、谷筋にわずかばかり  
の水田が、そして傾斜が比較的緩やかなと  
ころに畑が点在する。

ここはこうした自然条件を生かしていくと  
ともに、鏡川流域の環境保全をねらいに、(財)  
夢産地とさやま開発公社を中心に「有機の里  
づくり」に取り組んできている。開発公社は  
栽培面積約150aで生姜、ゆず、四方竹、ホ  
ウレンソウ等を栽培するとともに、開発公社  
の栽培指針に基づいて生産する100戸ほどが  
「モコモコグループとさやま」を設け、約  
10haで小松菜、ホウレンソウ、ゆず等を栽  
培している。あくまでこの土地の自然条件・  
気候風土にあった農産物に絞って栽培すると  
同時に、安心・安全な農産物を供給できる環  
境保全に力を入れることによって差別化を徹  
底しており、販売先もこうした取り組みに共  
感してくれる「らでいっしゅぼーや」をはじ  
めとする消費者グループのウエイトが高い。

これらと合わせて重要な出荷先の一つと

なっているのが「リゾートホテル・オーベルジュ土佐山」であり、ここが軸となつての着実な農商工連携への取組みが展開されている。オーベルジュ土佐山は、村の財政のかなりを投入して建設したと聞くと、このオーベルジュ土佐山が土佐山地区の経済のヘソを担っている。周りは山と森林、それに若干の田んぼが見えるだけで、いわゆる観光の目玉となるような絶景も名勝も何もない。ただ当たり前の山と森と川、そして田んぼがあるだけであるが、これがそれぞれの部屋にある大きな木枠の窓によって切り取られると一幅の絵になって迫り、深い感動を与えるから不思議だ。

設計・デザインの力がこれを可能にしているのであるが、建物は地元の木をぜいたくに使つての木造であり、内装等も畳も含めてすべて天然素材が活用されている。また各部屋に小型のステレオがあり、CDのライブラリーから好きなCDを借りて聞くことができるが、テレビはなく、あくまで自然の音、静寂さを楽しんでもらうことを基本に置いている。

肝心の食事、夕食であるが、最初に出されるのがアパタイトとしての水である。平成の名水百選に選ばれた水である。そして土佐の海でとれた魚介類とあわせて「有機の里」で栽培された野菜をふんだんに使った各種料理が出される。最後の締めが地鶏・土佐ジローの卵「キミガイイ」をかけての卵かけごはんである。まさに土佐山のエッセンスが食事に凝縮されているといえる。

このようにこれといった目玉となるようなものはないにもかかわらず、食事から内装、建物、眺めに至るまで、農と海、そして水も含めた森とを連携・統合させることによって、徹底した土佐山へのこだわりが演出され、これが大きな魅力を醸し出している。そしてこ

こを訪れる人たちに感動を与え心をつかむことによって、リピートで訪れる人が多く、満室状態をキープし続けている。オーベルジュ土佐山を軸にして農産物にとどまらずその土地が生み出してくれる産物が地域資源としての価値を発揮するとともに付加価値がつけられて、これが貴重な現金収入として地域に還元されている。

このために住民が道路沿いに曼珠沙華（マンジュシャゲ）を植えるだけでなく、ガードレールを雑巾で拭いてきれいにしているなど、訪れる人々を地域をあげて手厚くもてなそうとする心がこれを支えていることを忘れるわけにはいかない。

### 取り組みの留意点

改めて確認してみると、6次産業化も幅が広く、大きな施設投資をしての6次産業化に踏み切る場合にはリスクを回避していくための相応の覚悟と体制整備が必要とされると同時に、地域農業に中にしかりと生産体制を構築していくことが欠かせない。また自力にこだわるあまり背伸びしての6次産業化を図っていくよりは、企業の持つ専門性を利用して農商工連携をすすめる中で農業生産での強みを発揮していくことが望ましい。

一方、小規模での6次産業化、いってみれば身の丈に合った6次産業化は、地域の活性化と直結するものであり、地域資源の活用という視点から取り組んでいくことによって付加価値を造成していくことを可能にしていく潜在力を秘める。

畜産の世界でいえば、耕作放棄田や手入れが行き届かない林地等が増加する中、これを利用しての牛にとどまらず豚や羊等の中小家畜を放牧しての、ソーセージやチーズ等の生産に取り組む動きも増えている。またサツマ

イモの茎や葉等を活用しての飼料化やこれを受けての畜肉のブランド化等も検討されている。さらには有機栽培による果樹園の一角を牧場にしてポニーやヤギを放って、安心・安全をアピールするだけでなく、子どもが親しめ、また大人もホッとできる空間をつくることによって差別化を図る農家も出現している。

グローバル化の流れが強まるほどに大量生産・大量流通型ではなく、少量生産ながらも地域性豊かな農産物とその加工品によって差別化を図り、そこにしかないものを生み出していくことが生き残りのポイントとなっていく。

る。

所得増加を目指しての大型投資による6次産業化という発想以上に、まずは地域資源を活用していく、再発見していく、そして持続可能であるとともに農商工連携によって地域循環を膨らませ、地域全体の活性化を図っていくという視点からの6次産業化が大事であり、これが消費者・市民の心をとらえ、地域を訪れ購入してもらうことを可能にする時代へと着実に変化しつつある。

(つたや えいいち・農的社会デザイン研究所代表・農林中金総合研究所客員研究員)

## トピックス

### 「国際セミナー～牛海綿状脳症（BSE）と食品の安全に関する科学～」開催

食品安全委員会は、5月12日、日本学術会議講堂（東京都港区）で国際専門家招へいプログラムとして「国際セミナー～牛海綿状脳症（BSE）と食品の安全に関する科学～」を開いた。セミナーは食品安全委員会の熊谷進委員をコーディネーターに進められ、内外の専門家3人によりBSEの始まりや変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）等に関する知見、日本におけるBSE研究とその発展について講演が行われた。

1990年代前半をピークに英国を中心に欧州において多数のBSEが発生し、2001年には日本国内で初のBSEの発生が確認された。これを受けて、日本を含め、世界的にBSEに対する対策（肉骨粉などの飼料規制）が講じられ、2002年以降、BSEの発生頭数は大幅に減少している。BSEに関するリスク評価（食品健康影響評価）を行っている食品安全委員会では、BSEに関する現状およびこれまで蓄積された科学的知見を知ることを通じ、BSEに関するリスクについて理解を深めることを目的に開催したもの。



「英国におけるBSEの起源、過去および現在」の演題で講演した英国動植物衛生庁のジェームス・ホープTSE部長は、起源を含めてまだ分からないことがたくさんあることを認め、20数年の研究結果を報告。エジンバラ大学臨床脳科学センターのロバート・ウィル教授は、vCJDの最新知見を披露した。

東北大学の毛利資郎・客員教授は、日本における牛海綿状脳症（BSE）研究について述べた後、北米やノルウエイで鹿にBSEと同様のプリオン病「鹿消耗病」（CWD）が発生していることを報告し、日本国内のモニタリングのための調査と侵入防止の必要性を提案した。